Sottimano

Basarin, Barbaresco DOCG

2021, 1500 ml

Italien, Piemont

9911400101

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Lammkeule mit frischen Erbsen und Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Cassoulet von Bohen, Speck und Spitzkohl

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Entenbrust mit Rote Bete und Meerrettichsauce

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.04.2024

Info:

Christoph Raffelt vom 14.02.2023

Der Nebbiolo stammt aus der Lage Basarin in Neive. Die drei Hektar des Weinbergs hat Sottimano erst 2014 erworben. Die Reben in der Parzelle sind rund 50 Jahre alt. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 40 hl/ha. Die Lage wurde von Sottimano direkt auf biologischen bzw. biodynamischen Anbau umgestellt. Die Frucht wurde entrappt und bis zu 60 Tagen vergoren bzw. auf der Maische belassen, wobei der Tresterhut während der Gärung in offenen Edelstahlgärständern regelmäßig untergestoßen wurde. Ausgebaut wird der Wein seit 2020 in großen, leicht konisch zulaufenden Botti. Die Reifezeit im Fass betrug rund 24 Monate.

Farbe:

Brillantes Kirschtot mit gleichmäßiger Färbung

Nase:

Sauerkirsche, Cassis, Holunderbeere und Himbeere prägen ihn anfänglich. Es ist aber auch von Anfang an klar, dass die Frucht nur ein Vehikel ist. Seine tiefgründige Würze, seine erdige Art, die Herkunft zeigt und seine subtile Komplexität sind die wahren Faktoren. Wacholder, schwarzer Pfeffer, Piment und Kubeben-Pfeffer sind dabei prägend. Hagebutten-Tee sowie Cranberry und gedörrte Feige verleihen ihm viel Tiefe. Feine Röstaromen, kalter Rauch und Waldboden sorgen für Akzente. Getrocknete Kräuter aus dem Gewürzschrank wie Majoran, Estragon und Bohnenkraut wollen hier auch noch mitspielen.

Gaumen:

Basarin ist für mich immer der subtilste der Weine von Andrea Sottimano. Nicht sticht laut hervor, nichts dränt sich auf. Seien große Balance ist seine Stärke. Das Gefüge aus Tannin, Frucht, Säure, Bitterstoffen und Mineralität scheint perfekt. Die feien Fruchtaromatik agiert herrlich mit den Bittestoffen. Sein Tannin bietet ihm Stabilität und rüstet ihn für die Zukunft. Er wirkt saftig und enorm animierend. Die markante und doch perfekt integrierte Säure fördert den Trinkfluss und regt den Speichelfluss an. Große Eleganz umgibt ihn und diese Vielfalt an Eindrücken mündet in einem seidigen Mundgefühl. Wacholder, Piment sowie die getrockneten Kräuter dominieren den Nachhall spürbar.